

Die „Scholle“ erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Goldpfg.

Nr. 23. Bromberg, den 9. November 1930

Wie geht das Pflanzenwachstum vor sich?

Von Dr. Wilsing, Nedlitz, Kreis Zerbst (Anhalt), ehem. Direktor der Wiesenbauschule Bromberg. *)

II.

(Schluß.)

Sobald die Nahrung aus dem Samenkorn aufgebraucht ist, muß die Pflanze natürlich imstande sein, sich selbst die Nahrung aus dem Boden zu entnehmen. Daß dieser Wechsel nicht plötzlich geschieht, ist selbstverständlich. Ebenso wie das junge Tier und der junge Mensch ganz allmählich beginnt, neben der Muttermilch auch — anfangs geringe, allmählich mehr — andere Nahrung zu sich zu nehmen, ebenso geschieht das bei der Pflanze.

Sie beginnt damit, sobald die ersten grünen Blättchen aus dem Boden hervortauchen. Der von den Wurzeln aus dem Boden aufgesogene Bodensaft, in welchem alle Nährstoffe enthalten sein sollen, wird durch die Gefäßbündel in die Blätter geführt; von da aus gelangen sie in die Zellen. Hier wird die Nahrung verdaut, d. h. so umgewandelt, daß sie zum weiteren Aufbau des Pflanzenkörpers fähig wird, wie im tierischen Körper aus dem Nahrungssaft Blut hergestellt wird, welches dann wieder an den verschiedensten Stellen im Körper Knochen, Muskeln, Fett usw. fabriziert.

Nur verhältnismäßig wenige Einzelheiten sind uns über diese Vorgänge im Pflanzenkörper bekannt.

So kennen wir beispielsweise den Vorgang der Stärkeerzeugung in den Blättern einigermaßen. Sie geschieht in den sogenannten Chlorophyllkörnern, winzigen grünen Körnchen, welche im Mikroskop zeigen, wie sie sich spalten, und zwischen den beiden Spaltteilchen dann die weißen Stärkekörnchen entwickeln. Ist das Stärkekorn fertig, dann fallen die grünen Körnchen ab, wachsen dann einzeln wieder zur vollen Größe heran, und die Spaltung und Stärkeerzeugung beginnt von neuem. Wir wissen, daß die Chlorophyllkörner nur mit Hilfe des Sonnenlichtes ihre Arbeit ausführen können, daß sie dazu weiterhin die Kohlensäure der Luft gebrauchen, aus dieser den Kohlenstoff absondern und den Sauerstoff wieder an die Luft abgeben.

Wir wissen auch weiterhin, daß die Chlorophyllkörner von dem weißen Sonnenlicht (welches bekanntlich aus den sieben Farben des Regenbogens besteht) nur das rote Licht gebrauchen. Die Chlorophyllkörner nehmen also aus dem Sonnenlicht das rote Licht heraus, und — — Sonnenlicht ohne Rot ist grün, so daß also die Chlorophyllkörner grünes Licht zurückstrahlen, und infolgedessen erscheinen sie und die gesamten Blätter uns grün. Zum Pflanzenwachstum gehört aber nicht nur Stärke (Mehl), sondern auch Eiweiß in der verschiedensten Form, Fette aller Art, Zuckerarten, Salze, aromatische Öle usw. usw., die eben alle in der geheimnisvollen Küche der Blätter hergestellt und dann an Ort und Stelle geschickt werden.

Wir haben nun einen Getreidehalm beobachtet, wie er sich entwickelt von der Wurzel bis zur Ähre. Wir sehen aber oft mehrere Halme aus einer Wurzel sprießen. Gewiß: das Zentrum der Pflanze — jener Punkt des Keimlings, wo sich Wurzel und Halm scheiden — hat eben eine wunderbare Kraft. Irgendeine seiner vielen Zellen kann sich einfach zu einem Vegetationspunkt umwandeln, und dann geht von da aus ein neuer Halm aus. Man nennt diesen Punkt dann „Adventivknospe“ — eine neugekommene Knospe. Diese Kraft betätigt sich besonders dann, wenn der ursprüngliche Halm verletzt wird; die Pflanze ist dann in Gefahr, keine Nachkommenschaft erzeugen zu können. Das aber ist doch das Prinzip der Natur, daß jedes Wesen Nachkommen erzeugen soll. Sieht sich also die Pflanze in Gefahr, daran gehindert zu werden, dann bilden sich sofort mehrere Zellen im Zentrum („Krone“ genannt) zu Vegetationspunkten um, bilden Adventivknospen, und es sprießen nun gleich mehrere Halme neu aus. Das macht sich der Landwirt zunutze, wenn er die junge Saat (Wiese oder Getreidefeld) im Frühjahr walzt. Dadurch knickt man die ausgeschossenen Halme. Sie sind beschädigt, aber die Krone treibt sofort neue Halme aus, und so kann man durch dieses Walzen seinen Ertrag vervielfachen.

Man sieht also, eine genauere Erkenntnis der Naturvorgänge zeigt dem Landwirt leicht, was er in der Pflege seiner Pflanzen zu tun hat. Der Gärtner gebraucht diesen geschilderten Naturtrieb der Pflanzen in noch viel stärkerem Maße. Er schneidet einen Zweig zum Teil ab, um neue Knospen- und Zweigbildung hervorzurufen und ist dadurch imstande, seine Blumen, Sträucher oder Bäume zu recht üppigem Wachstum zu bringen und ihnen beliebige Formen zu geben.

Bisher haben wir nur vom Wachstum eines Getreidehalmes gesprochen; wie kommt aber das Dickenwachstum der mehrjährigen Pflanzen, Bäume, Sträucher und auch einer Reihe von krautartigen Pflanzen zustande?

Im Grunde genommen sind die gleichen Kräfte wie auch bei den einjährigen Pflanzen tätig. Die „Mehrjährige“ legt aber von vornherein zwischen der äußeren Haut und dem Innern, in welchem die Gefäßbündel verlaufen, noch eine besondere Schicht an, die sogenannte Bastschicht.

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

Sie besteht anscheinend aus unscheinbaren, gleichförmigen Zellen mit recht zähen Wänden; ihr Inhalt ist sehr saftig, schleimig. So unscheinbar diese Schicht aussieht, so wichtig ist sie für das Leben der mehrjährigen Pflanzen; denn von ihr aus geht das Dickenwachstum dieser Pflanzen (Bäume, Sträucher, Stauden usw.) aus. Sie bildet nach innen hin stets Füllgewebe mit neuen Gefäßbündeln aus, nach außen hin bildet sie Rinde. Sie hat also eine ähnliche Funktion wie die Vegetationspunkte. Das Material zum Ausbau erhält sie aus den Blättern. Dieser „Saftstrom" geht von den Blättern aus bis in die Wurzeln und andererseits bis in die Vegetationspunkte, die ja an sämtlichen Spitzen der Zweige sitzen und das Längenwachstum betreiben.

Bei den mehrjährigen Pflanzen wird nun der Saftstrom einmal gebraucht, um neue Pflanzenteile, Blätter, Blüten, Früchte herzustellen; andererseits aber wird daraus während der ganzen Wachstumszeit auch Material bereitet, das für das nächste Jahr aufgespeichert, „reserviert", werden soll. Das ist sehr notwendig, denn im Herbste werfen die Pflanzen ihre Blätter ab; sie sind dann also ihres Verdauungsapparates beraubt. Im nächsten Frühjahre könnten sie also nicht leben, weil sie ohne „Magen" daständen und ihnen die „Muttermilch" fehlt. Deshalb sammeln sie also fertig verarbeitete Nährstoffe auf und lagern sie im Füllgewebe des Holzes, der Äste und Zweige, ja sogar in den Wurzeln und Knollen (Kartoffeln, Rüben, Zwiebeln usw.) ab. Dort überwintern diese Stoffe. Im Frühjahre, bei genügender Wärme und Feuchtigkeit, beginnt der Saft zu steigen und die Vegetationspunkte beziehen sofort die fertige Nahrung, um vorerst neue Blätter zu treiben. Alte Pflanzen haben meist soviel „Reservestoffe" gesammelt, daß sie schon mal ihren ganzen Blattschmuck verlieren können (durch Dürre, Raupenfraß oder dergl.), und sie treiben doch sofort wieder neue Blätter aus.

Bei den Knollengewächsen (Kartoffeln, Rüben) wollen wir die Reservestoffe ernten. Es ist also falsch, diesen Pflanzen vor der Reife die Blätter zu nehmen, weil diese ja die Reservestoffe schaffen sollen. Die Bastschicht der mehrjährigen Pflanzen ist also einer der lebenswichtigsten Teile. Wird sie verletzt, schafft sie sich selbst Heilung, indem sie die Wundfläche überwallt und auch neue Rinde bildet. Ist die Wunde zu groß, dann kann sie die Arbeit nicht bewältigen, das zutage liegende Holz trocknet ein, wird rissig, wird von Bakterien und Tieren angegriffen, und der Baum beginnt an der Stelle zu kränkeln. Schneidet man an einem Baum aber die Bastschicht rings um den Stamm herum etwa einen Finger dick aus, dann bemerkt man, wie der Saftstrom oberhalb dieser Stelle Halt macht und ringsum eine Wulst bildet. Der Saft kann ja nicht weiter auf seinem Wege nach der Wurzel, er häuft sich also hier an. Aber — die Wurzel wartet nun vergeblich auf neue Nahrung; anfangs lebt sie noch von ihren Reservestoffen, schließlich aber verhungert sie und der Baum stirbt ab. Das kann natürlich auch schon geschehen, wenn die Bastschicht zu einem größeren Teile entfernt worden ist. Das weiß der Gärtner sehr wohl; er schützt deshalb die Baumrinde vor Verletzungen.

Der Landwirt kann sich aber diese Tatsache sehr zunutze machen, nämlich bei der Vertilgung sehr lästiger Unkräuter. Die meisten mehrjährigen Unkräuter sammeln natürlich auch ihre Reservestoffe in den Wurzeln an, im Frühjahre treiben sie frisch aus. Die Wurzeln werden aber von Jahr zu Jahr kräftiger. Da hilft gar kein anderes Mittel, als die grünen Pflanzenteile (Stengel) immer wieder abzustechen. Hat man das 4—5 Mal getan, dann ist die Wurzel meist erschöpft und geht ein. Auf andere Weise kann man solchem Unkraut nicht beikommen.

Haben wir auch heute noch keine vollkommene Kenntnis von den Vorgängen in der Pflanze beim Wachstum, so gibt uns das, was uns bis jetzt bekannt ist, doch manche wertvolle Hinweise über die Pflege der Pflanzen, die dem Landwirt und dem Gärtner von recht großem Nutzen sein können.

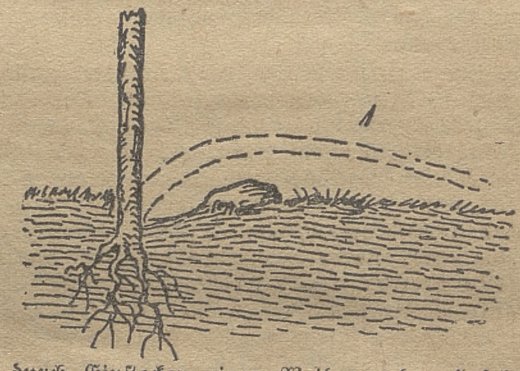
Kleintierzucht.

Vorsicht bei der Verfütterung von Kochsalz in größeren Mengen an die Kleintiere. Für die meisten Kleintiere bedeutet Kochsalz in größeren Mengen Gift. Bei Hühnern können größere Mengen, auf einmal aufgenommen, den Tod innerhalb 12 Stunden hervorrufen. Es entsteht eine Entzündung von Kropf, Magen und Darm und nach Würgen und Erbrechen tritt dann bald der Tod des Tieres ein. Nicht ganz so schnell treten die Salzschäden bei unseren Kaninchen auf. Man sei auch sehr vorsichtig mit dem Verfüttern von Pökelfleisch, Heringen usw. Auch geringe Mengen Salz, längere Zeit ohne Unterbrechung gegeben, können die gleichen Krankheitserscheinungen hervorrufen.

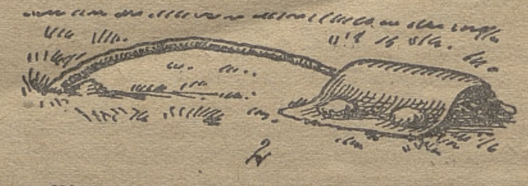
Das Euter der Mutterziege. Es ist vielfach Brauch, die Lämmer an der Mutter saugen zu lassen und es kommt dann nicht selten vor, daß durch die scharfen Zähne der Jungtiere das Euter der Mutter verletzt wird, was ziemlich schmerzhaft ist. Die Mutterziege macht auf diese Wunden aufmerksam, indem sie die Lämmer beim Saugen abwehrt. Beobachtet man nun, daß die Ziege gegen die Lämmer bösartig ist und diese abwehrt, so untersuche man das Euter und wird bald den Grund gefunden haben. Die Verletzungen heilen nun sehr schnell, wenn man die betreffenden Stellen mit warmem Wasser abwäscht und dann ordentlich mit Vaseline einreibt. In drei bis vier Tagen ist Heilung eingetreten. Es ist wohl selbstverständlich, während dieser Zeit die Lämmer nicht zum Saugen zuzulassen. Es ist anzuraten, schon von Geburt auf die Jungen abzugewöhnen, schont man doch hierdurch das Muttertier.

Obst- und Gartenbau.

Winterschutz der Rosen. Die Überwinterung der Hochstammrosen leidet in vielen Fällen unter einer unsachgemäßen Durchführung und hat dann Verluste im Gefolge. Am besten erfolgt die Überwinterung in folgender Weise: Zuerst wird die Krone durch einen provisorischen Schnitt in ihrem Umfang etwas verkleinert. Dann wird der Stamm vom Pfahl losgebunden, der Pfahl entfernt und das Pfahlloch mit Erde aufgefüllt, nachdem man dasselbe

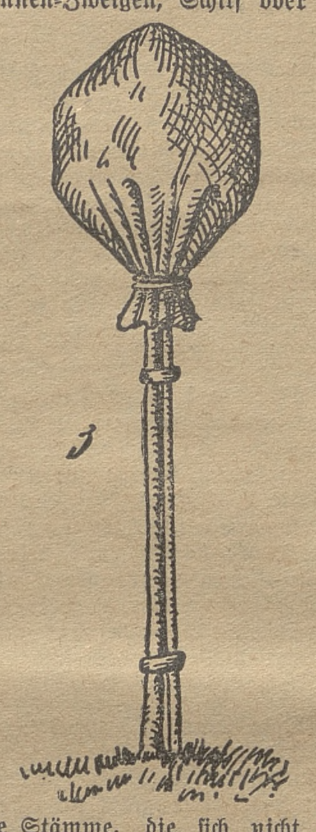


zuvor durch Einstecken einer Weiden- oder Haselnußgerte bezeichnet hat, um im nächsten Jahre den Pfahl wieder an die gewohnte Stelle setzen zu können. Hierauf wird an der Seite des Stammes, nach der man ihn niederzubringen wünscht, etwas Erde weggenommen, wie aus Abbildung 1 ersichtlich ist, und der Stamm dann umgebogen, worauf man ihn mit einem Holzhaken oder durch zwei über Kreuz ge-



schlagene Pfähle dicht hinter der Krone in dieser Lage festhält. Die am Wurzelhalse weggenommene Erde wird dann wieder um diesen angehäufelt. So vorgerichtet, können die Hochstammrosen in normalen Wintern bis Anfang oder Mitte Dezember ohne Bedeckung gelassen werden. Sobald dann stärkere Kälte einzutreten droht, bedeckt man die Kronen mit Torfmull und legt einige Nadelholzzweige darüber, was für normale Winter vollkommen genügt. Will

man etwas übriges tun, oder handelt es sich darum, zarte Tee- und Noisette-Rosen besonders zu schützen, deckt man das Ganze mit Brettern, Dachpappe oder alten Ziegeln dachförmig ab oder schützt es durch darüber gelegtes Ölpapier, dessen Enden man gegen die Einwirkungen des Windes durch einige aufgelegte Steine schützt. Bei dergestalt eingedeckten Rosen ist bei anhaltend warmer Witterung von Zeit zu Zeit ein Teil der Eindeckung zu entfernen, um den Kronen frische Luft zuzuführen. (Abbildung 2.) Ein Eindecken der Krone mit Erde empfiehlt sich nicht. Wo es aber trotzdem geschieht, muß man die Erde hügelförmig aufbringen, um ein Abfließen des Regen- und Schneewassers zu ermöglichen. Ein Eingraben der Krone in den gewachsenen Boden ist unter keinen Umständen zu empfehlen. Der Stamm muß gleichfalls einen Schutz durch Auflegen von Tannen-Zweigen, Schilf oder alten Säcken



erfahren. Stärkere Stämme, die sich nicht niederbiegen lassen, werden in der Weise geschützt, daß man über die Krone Sackleinwand und über letztere wieder Ölpapier bindet. Neuerdings sind auch derartige Schutzhauben fertig im Handel zu haben.

Das Ausschneiden von Baumästen! Alte, kranke, auch angebrochene Baumäste soll man möglichst schnell vom Baum entfernen, aber man mache es gleich richtig und schneide die Äste, soweit sie unmittelbar am Stamm sitzen, dicht an diesem ab (Abb. a), nicht, wie es oft üblich ist, 10 Zentimeter



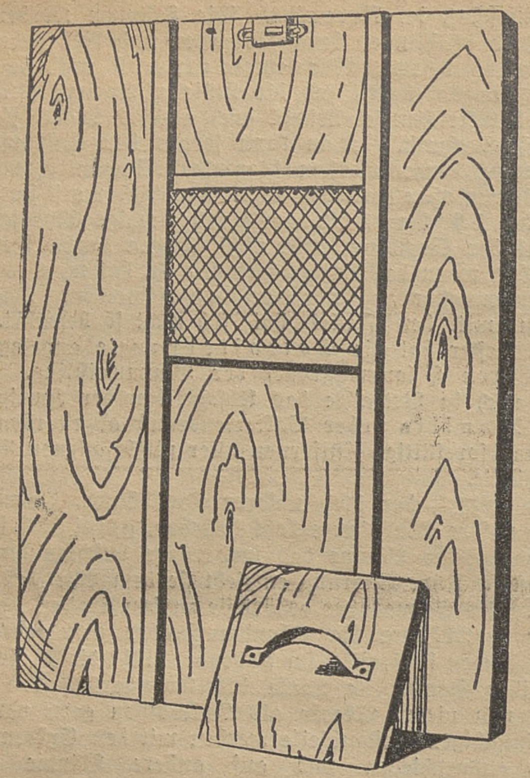
und noch mehr vom Stamm entfernt. Stärkere Zweige schneide man dicht an der Gabelung ab. Beim Abschneiden bezw. Absägen eines starken Astes säge man diesen erst von unten etwa 1/3 seiner Stärke ein, dann erst setze man die Säge oberhalb des Astes an. Durch diese Maßnahme verhindert man grobe Verletzungen des Baumes.

Baumschutz im November. Die Stämme werden jetzt von Rindenschädlingen durch Abkratzen und Bestreichen mit Kalkmilch befreit. Wer letztere verspritzt, muß sie etwas dünner machen, damit sich die Düse nicht verstopft. Ein beliebtes Streichmittel besteht auch aus 1/2 Lehm, 1/4 Kalk und 1/4 Kuhmist. Man kann ferner den Kalk mit auf 10 Prozent konzentriertem Baumkarbolineum vermengen. Karbolineum ohne Kalk verwendet man lieber erst im Frühjahr, da sich der Obstbaum gegen etwaige Schädigungen während der Wachstumsruhe nicht schützen kann. Jetzt, im November, wenn das Laub abgefallen ist, hat man es leicht, die Raupennester zu finden und abzuschneiden. Das Abbrennen mit der Fackel hat sich nicht so bewährt. Die großen Nester hat die Goldafterraupe angelegt; die kleinen (von Pflaumengröße) der Baumweißling. Sonst kommt noch in Betracht: das Abschneiden der Zweige, die durch Monilia oder Bakterienbrand abgestorben sind, sowie das sorgfältige Entfernen aller pilzbefallenen Blätter und Früchte.

Die Mistel, der Tod unserer Laubbäume. Wenn im Winter unsere Laubbäume kahl dastehen, grünt hoch in den Kronen mancher Bäume das sonderbare buschige Gewächs der Mistel. Ihre Nahrung entzieht sie dem Wirt, auf dem sie lebt. Als Schmarotzer gehört sie zu den ärgsten Feinden unserer Laubbäume, im besonderen aber unserer Apfelbäume. Schon frühzeitig, im Februar, blüht die Mistel und bildet ihre Samen im Laufe des Sommers aus. Diese werden von vielen Vögeln als Leckerbissen gern verzehrt. Die keimfähigen Bestandteile werden mit den Exkrementen wieder ausgeschieden und auf andere Bäume verschleppt. Hier keimen sie gar bald, bohren sich mit ihren Saugtrieben in die Rinde ein und rauben dem Baum Saft und Kraft und bringen ihn so, wenn nichts gegen den argen Schmarotzer getan wird, bald zum Absterben. Jeder Obstbauer, in dessen Bestände die Mistel verschleppt wird, wird darum darauf bedacht sein, mit allen Mitteln diesen gefährlichen Feind zu bekämpfen. Am leichtesten sind die Gegenmaßnahmen jetzt im unbelaubten Zustande der Bäume auszuführen. Es hilft nur eine Radikalkur. Alle befallenen Äste sind so tief unter der Absatzstelle aus- bzw. abzuschneiden, soweit die durch ihre grüne Färbung deutlich erkennbaren Mistelwurzeln reichen. Die Wunden sind mit Baumwachs zu verstreichen und mit einem Lappen zu verbinden. Letzterer soll gleichzeitig das Licht abhalten, da sonst etwa noch zurückgebliebene Mistelwurzeln wieder zu neuer Entwickelung getrieben werden könnten.

Bienenzucht.

Das lästige Vorliegen der Bienen. Hat ein Volk seine Wohnung voll und ganz ausgebaut und stecken die Zellen voller Honig, Brut und Pollen, dann verlegen sich die Bienen auf das süße Nichtstun. Ein Teil derselben legt sich in langen Zöpfen unter dem Flugloche vor; ein anderer gruppiert sich im Schatten des Korbes an der rückwärtigen Seite, und wenn sich im Fenster des Kastens irgendeine Lücke zum Durchschlüpfen findet, dann zieht sich wohl ein großer Teil des Volkes in den mehr kühleren, freien Raum zwischen Fenster und Türe des Kastens zurück. Das muß vermieden werden, denn die wenigen Wochen der Volltracht sind ungemein kostbar. Wir geben den Bienen künstliche Mittelwände zum Ausbauen oder hängen leere Reservewaben ein. Strohkörbe erhalten Honigaufsätze, die rechtzeitig geschleudert werden. Und wenn das Thermometer gar zu hoch steigen sollte, jede ernstliche Tätigkeit hemmend und lähmend, dann beschatten wir die Flugöffnungen und geben Luft, indem wir die Kastentüre und den Verschluß unten am Fenster fortnehmen und bei Strohkörben für einige Zeit Holzzwecke zwischen unterem Strohwulst und Bodenbrett einzwängen. Ausgezeichnet hat sich die „Lüftungstüre" bewährt, die wir in der Abbildung vorführen. In das obere Drittel der Türe wird eine quadratische oder runde Öffnung eingeschnitten — etwa 10 Zentimeter im Geviert oder 10 Zentimeter Durchmesser — und an der Innenseite mit einem bienendichten Drahtgitter übernagelt. An der Außenseite ist ein um einen Nagel drehbares Brettchen angebracht, durch welches die Öff-



nung für regelmäßige Zeiten geschlossen bleibt. Ist Lüftung notwendig, wird der Verschlußkeil unten am Fenster entfernt und das Brettchen auf die Seite geschoben oder abgenommen. Sofort kommt in das Volk neue Arbeitslust und Schaffensfreude. Die Zöpfe lösen sich sehr bald auf.

Geflügelzucht.

Novemberarbeiten des Taubenzüchters. Der November ist derjenige Monat, in welchem die meisten Taubenan- bzw. -verkäufe vorgenommen werden. Freilich irren sich die bisherigen Besitzer bei Jungtieren vielfach im Geschlecht der Tauben, ohne daß man ihnen deswegen einen Vorwurf machen kann. Allerdings müssen die Züchter dann auch bereit sein, diejenigen Tauben anstandslos umzutauschen, in deren Geschlecht sie sich getäuscht haben. Gewöhnlich lassen die Züchter bei trübem Wetter die neubeschafften Tauben zum ersten Male ins Freie. Es darf aber nicht stürmisch sein, da sonst die Fremdlinge leicht verschlagen werden und sich dann nicht wieder zurückfinden. Auf dem Schlage herrscht jetzt große Ruhe; denn die meisten Tauben sind noch stark im Federwechsel. Soweit noch nicht geschehen, sind den Tauben, wenigstens den Jungtieren, Jahresringe umzulegen. Die Möglichkeit der Alterskontrolle ist eine der ersten Bedingungen zur Gesundung der landwirtschaftlichen Taubenzucht.

Für Haus und Herd.

Ein appetitgebendes Kräftigungsmittel. Ein vortreffliches und appetitgebendes Kräftigungsmittel kann man sich auf einfache Weise selbst herstellen. Auf 50 Gramm zerkleinerte Chinarinde gießt man 100 Gramm 60prozentigen Alkohol, läßt die Mischung 24 Stunden stehen, gießt einen Liter Rot- oder Sherrywein hinzu und läßt nun das Ganze 8 Tage stehen, worauf man abpreßt. Nach weiteren 9 Tagen wird die Flüssigkeit filtriert. Der Chinawein ist bei gleichmäßiger Temperatur aufzubewahren.

Verlorene Eier, gebacken. Von Geflügelabfällen und Leber mache ein Püree, das mit einigen Tropfen Worcester-Sauce gewürzt wird, um demselben einen recht pikanten Geschmack zu verleihen. Nun ordne auf einer Schüssel kleine Häufchen, lege je ein verlorenes Ei darauf, bestreiche etwas mit dem Püree, lege auf jedes einen schönen Champignonkopf, streue auf das Ganze etwas geriebenen Parmesan-Käse und backe es rasch im heißen Ofen.

Apfelspeise. Von einer recht guten Sorte Äpfel nehme man nach Belieben, schäle sie und schneide sie in ganz feine Scheibchen, menge diese hernach mit etwas Zucker an und lasse sie so stehen, bis sie gebraucht werden. Hierauf schneide man ein Milchbrötchen gleichfalls in Scheiben und gieße so viel Milch darauf, daß sie gerade davon gesättigt werden. Dann reibe in einer Satte ½ Pfund Butter zu Sahne, tue feingestoßene süße Mandeln, ¼ Pfund Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone und 8 Eidotter unter immerwährendem Rühren dazu, nächstdem die eingeweicht gewesene Semmel, welche mit der Reibekeule ja recht fein zerarbeitet werden muß, und wie gewöhnlich zuletzt das zu Schnee gequirlte Weiße der Eier. Jetzt tue man auch die Äpfel zu der Masse, menge sie ohne überflüssiges Rühren dazu, schütte das Ganze in eine Form, welche wie gewöhnlich mit Butter bestrichen sein muß und lasse es ganz allmählich backen.

Apfel-Suppe. Säuerliche schmackhafte Äpfel werden geschält, geviertelt, ausgekernt, in einen Topf getan, mit Wasser recht weich gekocht, dann abgeriebene Zitronenschale, fein gestoßene abgehäutete Mandeln, worunter einige bittere sein können, ein Glas Wein und etwas Zimmt hinzugetan, recht klein gequirlt und mit ein wenig Kartoffelmehl abgerührt, damit sich die Brühe nicht absondert, sondern sich mit dem Ganzen verbindet, über Zwieback angerichtet und mit Zucker und Zimmt bestreut. Die Apfelschalen kocht man besonders in Wasser ab, gießt dasselbe durch ein Sieb auf die Äpfel, wovon die Suppe ein geleeartiges Ansehen bekommt.

Lachs mit Makkaroni. Der Inhalt einer Dose Lachs wird kleingeschnitten. Dann bereitet man aus einer Einbrenne einen halben Liter gewöhnliche weiße Tunke. Nun legt man auf den Boden einer ausgebutterten Pfanne eine Lage weichgekochte Makkaroni, die in 3 Zentimeter lange Stücke zerbrochen wurden, streicht eine Lage der weißen, ziemlich dicken Tunke darauf und bringt darüber eine Schicht kleingeschnittenen Lachs. So fährt man lagenweise mit Einlegen fort, bis der Vorrat verbraucht ist. Die letzte Lage bildet die Tunke. Dann bestreut man das Gericht mit in Butter gebräunten Brotkrumen und überbäckt im Bratofen.

Kandierte Weinbeeren. Man reibt recht große, schöne Beeren vorsichtig mit einem Tuche ab — wäscht sie nicht — und taucht sie in geläuterten Zucker, daß sie damit vollkommen überzogen sind. Dann läßt man sie auf Pergamentpapier an der Luft trocknen. Sie sind zum Verzieren von Torten und Konfektschüsseln gut zu gebrauchen. Man kann auf die gleiche Weise auch die ganzen Trauben kandieren. Sie halten sich monatelang, nur müssen sie trocken stehen. Man kann das Kandieren auch so ausführen, daß man die Trauben in Weißei taucht und darauf in feingestoßenem Zucker wälzt. Der Zucker muß jede Beere voll bedecken. Dann hängt man sie zum Trocknen auf.

Tintenflecke aus Wollstoffen zu entfernen. Ein ausgezeichnetes Mittel, um Tintenflecke aus Wollstoffen zu entfernen, besitzen wir in der Milch. Man tröpfelt ein wenig Milch auf die befleckte Stelle und saugt diese mit einem Wattebäuschchen auf. Dies muß so lange wiederholt werden, bis die Milch total weiß, also ohne tintige Färbung bleibt. Bei älteren Flecken muß die Milch länger darauf stehen bleiben und das Verfahren muß mit Unterbrechung von mehreren Stunden wiederholt werden. Statt der Watte kann auch gutes Löschpapier verwendet werden.

Um gelbe Wäsche zu vermeiden, gebe man in das Blauwasser oder in die Stärke eine Mischung von drei Teilen starken Spiritus und einem Teil Terpentinöl. Man rechnet auf einen Eimer Wasser zwei Eßlöffel dieser Mischung. Selbst wenn man auf einem Boden trocknet, erhält die Wäsche ein viel weißeres Aussehen, als durch die Behandlung mit Chlorbleiche; allerdings darf der Boden nicht zu dunkel sein.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Marian Hepke; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.